

## **BİRİNCİ YARIYIL**

### **TURİZME GİRİŞ**

Turizm ile ilgili temel kavram ve terimler; turizm sektörünün genel yapısı ve özellikleri; turizmin tarihsel gelişimi; Türkiye'deki ve Dünyadaki turizm hareketleri; insanları turizm hareketlerine yönelten sebepler; turizmin gelişim süreci ve yeni eğilimler; turizmin sosyal ve fiziksel çevreyle olan ilişkisi, turizmin etkileri.

### **GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ**

Üretim sistemlerinin gelişimi konusunda bilgi sahibi olması. Bireysel ve sosyal açıdan tüketici kalıplarını öğretmek. Gastronomi biliminin gelişim sürecini ve önemini açıklamak.

### **GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARINA GİRİŞ**

Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak bölümünün yapı ve işlevlerini öğretmek, Mutfak malzeme ve ekipmanları kullanımı becerisi kazandırma, Mutfakta satın alma, depolama ve maliyet kontrolüne ilişkin genel prosedürleri öğretme.

### **TÜRK DİLİ I**

Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavrayabilmek. Dil - düşünce bağlantısı açısından, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırabilmek. Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hâkim kılmak.

### **ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ I**

Bu dersi başarıyla tamamlayan her öğrenci: İnkılap kavramının içeriğini doğru tanımlar. Milli Mücadele'yi doğru yorumlar. Milli egemenlik kavramının gelişme sürecini ve anlamı kavrar. Türk milletinin özelliklerini ve önceliklerini tanımlar. Günümüz dünyasında yaşanan problemlerin nedenlerini daha iyi anlar ve yorumlar.

### **YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)**

Temel tanışma ifadeleri, temel kişisel bilgiler, sahip olunan eşyalar ve aile bilgileri, günlük rutin etkinlikler ve hobiler, belirli kişisel önemli gün ve tarihler, sevilen-sevilmeyen etkinlikler, rica ifadeleri, yiyecek ve içecekler, öğünler, çeşitli miktar ifadeleri, yer adları, evin bölümleri, giysiler, alışveriş dili, geçmiş zaman yapıları.

### **SEÇMELİ YABANCI DİL I (BİR DERS SEÇİLECEKTİR) \***

## **ARAPÇA I**

Arap harfleri ve bu harflerle yazma. Cümle yapısı. İsim cümlesi. İsim çeşitleri: Marife nekre isimler. Müzekker ve müennes isimler. Müfred, müsenna ve cemi isimler. İsmın çekimi. Fiil cümlesi: Fiil çeşitleri: Mazi, muzari ve emir fiiler ve çekimleri. Lazım ve muteaddi fiiler. Aksamı seba. Sayırlar. (1-20 arası) Kendini tanıtmı. Yer sorma. Gündelik hayatta gerekli ifadeler.

## **ÇİNCE I**

Bu ders, öğrencilerin eğitim-öğretim geçmişi, iş hayatı ve idealindeki işler hakkında, iş arama ve mülakat becerileri, Çin geleneklerine göre misafir davet etme ve ağırlama hakkında ve gelecek planları hakkında konuşabilme gibi konularda iletişim kurmalarını sağlamak için hazırlanmış bir derstir.

## **FRANSIZCA I**

Fransız dilinin temel dil yapıları, sözdizim ve biçim bilgisi, anlam ve anlatım becerileri.

## **RUSÇA**

Rusça 1 dersinin amacı Rusçaya yeni başlayan öğrencilere, temel seviyede rusça konuşma okuma yazma becerilerini kazandırmak, rus alfabesi ile vurgu ve fonetik konuları ile tanıştırmak, belli oranda kelime, Rusçanın temel gramer yapısını öğretmek, basit ve bileşik cümleler kurabilmelerini sağlamak, konuşma yatkınlığını geliştirip Rus kültürü hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak.

## **SEÇMELİ DERS I (BİR DERS SEÇİLECEKTİR)**

### **BEDEN EĞİTİMİ**

Beden eğitimi ve sporda temel kavramlar, eğitim ve öğretimde sporun ve beden eğitiminin yeri ve önemi, beden eğitimi ve sporun amaçları felsefesi ve diğer bilimlerle ilişkisi.

### **GÜZEL SANATLAR**

Öğrencilere toplumun sosyo-kültürel gelişiminde temel sanat yerini göstermek; temel sanat eğitimiyle ergonomi, işlev ve estetik ilişkisini incelemek; form, doku, desen, geometriyle birlikte teknik bilgileri aktarmak ve insan-çevre- çevre ilişkisini gözeterak tasarım yapabilme becerisi kazandırmak amaçlanmaktadır.

### **AKADEMİK ORYANTASYON**

Bu ders öğrencilerin üniversite yaşamlarına uyumunu sağlayacak ve gerekli yetkinlikleri kazandıracak içeriğe sahiptir. Bu kapsamda ders, üniversite, fakülte, bölüm oryantasyonu, öğrencilerin akademik ve sosyal gelişmelerine katkı yapacak etkinliklerden oluşmaktadır.

## **KARİYER PLANLAMA**

Bireysel uygulama yapılacak bir derstir. Kariyer planlama ve iş araştırmalarına stratejik bir yaklaşım sağlar. Kariyer planlama nedir? Kariyer planlama ve gelişimi konusunda farkındalık yaratmak. Kariyer safhaları mesleki eğilimler ve meslek örnekleri, dünyadaki kariyer eğilimleri, iş dünyasının yeni mezunlardan beklentileri özgeçmiş, kapak, yazısı ve teşekkür mektubu hazırlama yöntemleri, etkili bir iş görüşmesi nasıl yapılır? Mülakat teknikleri ile ilgili bilgilendirme, internet kanalı ile ilgili iş başvurusu ve şirketlerin web sayfasındaki iş başvuru formlarının incelenmesi, performans yönetiminin esasları ve çalışanların gelişimine etkisi zaman yönetimi nedir? Nasıl etkin kullanılır? Mesleki etik, sözlü ve yazılı iletişim esasları, iş dünyasından profesyonel bakış.

## **İKİNCİ YARIYIL**

### **TURİZM İŞLETMECİLİĞİ**

Turizm işletmeciliği kavramı, kapsamı, gelişimi süreci, turizm işletmelerinin türleri, kuruluş yeri ile ilgili özellikleri ve maliyetleri, turizm işletmeleri açısından yönetim özellikleri ve işlevleri, temel yönetim yaklaşımları ve post modern yönetim yaklaşımları hakkında bilgiler sunulmaktadır.

### **MUTFAKLARDA EKİPMAN KULLANIMI**

Mutfak malzemelerini kullanımı, korunması, temizliği, muhafaza edilmesi

### **YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖNETİM VE ORGANİZASYON**

Yönetim kavramı ve kapsamı, klasik yönetim yaklaşımı, neoklasik yönetim yaklaşımı, modern yönetim yaklaşımları, post modern yönetim yaklaşımları, yönetimin fonksiyonları

### **BESLENME İLKELERİ VE MENÜ PLANLAMA**

Temel Gıda Grupları, Yiyecek ve İçeceklerin Yapısı, Gıda İçerikleri, menü planlama, menü fiyatlandırma, özel menüler oluşturma

### **TÜRK DİLİ II**

Türkçenin yapısı ve işleyiş özelliklerini gereğince kavratılmak Yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak, Türkçeyi doğru ve güzel kullanabilme yeteneği kazandırılmak.

Öğretim birleştirici ve bütünleştirici bir dili hâkim kılmak.

### **ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILÂP TARİHİ II**

Bu dersi başarıyla tamamlayan her öğrenci: İnkılap kavramının içeriğini doğru tanımlar. Milli Mücadele'yi doğru yorumlar. Milli egemenlik kavramının gelişme sürecini ve anlamı kavrar. Türk milletinin özelliklerini ve

önceliklerini tanımlar. Günümüz dünyasında yaşanan problemlerin nedenlerini daha iyi anlar ve yorumlar yapabilir.

## **YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)**

Bu ders temel düzeyde İngilizce dilbilgisi ile birlikte okuma- anlama, yazma, dinleme-anlama ve konuşma becerilerinin öğretimini içerir.

## **SEÇMELİ YABANCI DİL II (BİR DERS SEÇİLECEKTİR) \***

### **ALMANCA II**

Öğrencinin almanca dil yetilerini geliştirme; temel dil yapılarını öğretme; öğrenciyi farklı eylem yapıları aracılığıyla anlamın yaratılması konusunda bilinçlendirme.

### **ARAPÇA II**

Harfleri birleştirme kuralları, Bitişik yazı İsim Cümlesi ve öğeleri: Mübteda, Haber Fiil Cümlesi ve öğeleri: Fiil, Fail, Mef'ul Fiil çekimleri Kısa sureler Çeşitli dualar

### **ÇİNCE II**

Ders kapsamında, temel Çince cümle kalıpları ve dilbilgisi kuralları öğretilir, dilbilgisi alıştırmalarıyla konular pekiştirilir.

### **FRANSIZCA II**

Fransız dili gramer kuralları ve metin inceleme, okuma uygulamaları aktarılır.

### **RUSÇA II**

Kiril alfabesinin öğrenilmesi. Rusça vurgu ve tonlama sisteminin açıklanması. Kiril harfleriyle yazma becerilerinin geliştirilmesi. Rus dili gramerinin öğretilmesi.

## **ÜÇÜNCÜ YARIYIL**

### **TEMEL SANAT EĞİTİMİ**

Tasarlayabilmek, proje geliştirebilmek, çizim-maket tasarımlarını uygulayabilmek, sunabilmek, Bir ürün ortaya koymaya yönelik, düşünsel-maddi çalışmalar sürecini oluşturmak, Uygulama esnasında, malzemeleri seçebilme, sistem kurabilme, malzemelerin olanaklarını kavrayabilme, malzemenin amaçlanan işleve uyarlanmasında en iyi yöntemleri geliştirebilme, malzemeleri etkin ve verimli kullanabilme, Çalışmayı hazırlanan plana uygun yürütülmesini sağlama, Analiz, sentez, yorum üçlüsünü birlikte kullanabilme disiplini geliştirme, Temel sanat kavramlarını kullanabilme, Alanı ile ilgili bilgi ve becerilere sahip olabilme Sanat terminolojisini kullanarak, sözlü veya yazılı sanat üzerine düşünceler geliştirebilme, aktarabilme, Yaratıcı güçleri açığa çıkartmak, Sezgileri geliştirmek, Görsel anlatım öğelerini, bireysel anlatım olanaklarına dönüştürebilme, biçim, renk, kompozisyon bilinci kazanabilme bunu sanat nesnesinde somutlaştırabilme, Düşünceleri, görsel anlatım öğeleriyle biçime dönüştürebilme,

Sanat eğitimi ardıllık prensibi içerisinde önceden öğrenilen bilgi ve becerileri kullanma, her yeni konuyu bunlar üzerinde temellendirme, Araştırma, bulma ve uygulama süreçlerini içeren sanatsal-bilimsel düşünme metotları geliştirebilme,

## **GIDA GÜVENLİĞİ VE HIJYENİ**

Gıda endüstrisinde hijyen ve sanitasyonun önemini kavramasını sağlamak. Gıda bozulmalarına neden olan mikrobik, kimyasal ve biyokimyasal faktörler hakkında bilgi edinmesini sağlamak. Yiyecek hazırlama sürecinde iş görenlerin kişisel hijyeninin önemini kavramasını sağlamak. Mutfak araç-gereçlerinin sanitasyonunu nasıl sağlayacağını öğretmek.

## **MUTFAK UYGULAMALARINA GİRİŞ**

Temel stoklar, soslar, çorbalar ile ilgili teorik dersler ve tamamlayıcı mutfak uygulamaları.

## **YİYECEK İÇECEK YÖNETİMİ**

Yiyecek içecek faaliyetleri konusunda teorik bilgi verilmesi, Yiyecek içecek endüstrisi için yönetim vizyonu kazandırılması, Yönetim fonksiyonları, beslenme ve menü yönetimi bilgisi kazandırılması, Yiyecek içecek işletmelerinde standart maliyet analizi yapabilmesine ve fiyatlama stratejilerini anlamasına olanak sağlanması, Üretim ve servis süreçlerini anlama yetisi kazandırılması hedeflenmektedir.

## **YABANCI DİLDE OKUMA VE KONUŞMA**

Dersin içeriği; okuma, anlama ve konuşma becerilerini, kelime bilgisini, özel ifade biçimlerini kapsamaktadır.

## **SEÇMELİ YABANCI DİL III(BİR DERS SEÇİLECEKTİR) \***

### **ALMANCA III**

Şahıs tasvirleri, sıfatlar ve isimler, giyim, önyargı, hoşgörü, hayal edilen meslekler, geçmiş zaman, okul sistemi, yan cümle, meslek seçimi, dönüşlü fiiller, soru zamirleri ve ilgeçler, derecelendirme ve karşılaştırmalar

### **ARAPÇA III**

Haber çeşitleri, Kane ve İnne'li cümleler (Nevasıh), tesniye ve irabı, cemi çeşitleri ve irabları. EWsma-i hamse ve irabı, sıfat ve çeşitleri. Ef'al-i hamse ve irabı. İsm-i tafdil, sıfat-ı müşebbehe, ism-i mensub,

### **ÇİNCE III**

HSK 3 seviyesinde bulunan (Avrupa Ortak Başvuru Metni B1 seviyesine eşdeğer) eğitim-öğretim geçmişi, gelecekte yapmak istediği meslek hakkındaki günlük konuşmalarla ilgili temel becerilerini geliştirmektir.

### **FRANSIZCA III**

Fransızca dinleme, anlama, okuma, yazma, konuşma aşamaları

### **RUSÇA III**

Rusça ve Slav dilleri hakkında genel bir bilgi verilecek, Rusçadaki cinsiyet kavramı ve sıfatlarla kullanımı kavratılacak,

### **DÖRDÜNCÜ YARIYIL**

#### **YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA**

Öğrencilere turizm pazarlaması ve turizm pazarlama karmasını oluşturan unsurlar, turizm endüstrisinde pazar bölümlendirme ve pazar bölümlendirme stratejileri, pazarlama stratejileri ve pazarlama planı unsurları, pazarlama stratejilerinin güçlü ve zayıf yönleri, turizm işletmelerinin gerçekleştirdiği tanıtım ve tutundurma faaliyetleri, turizm işletmelerinde ürün yaşam süreci, tüketici memnuniyeti ve tüketici şikayetleri konularında teorik bilgiler verilmektedir.

#### **MUTFAK UYGULAMA I**

Bireysel hijyen, mutfak hijyeni, ilk yardım, mutfak malzemeleri ve mutfak kısımları hakkında bilgilendirmek. Mutfakta kullanılan malzemeleri kullanım amaçlarına göre sınıflandırabilen ve etkin bir şekilde kullanabilen bir düzeye getirmek. Pişirme teknikleri ve metotları hakkında bilgilendirmek ve öğrenciye birebir uygulama yapma imkanı tanıyarak deneyim kazanmasına yardımcı olmak.

#### **TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürünün özelliklerini sıralar. Cumhuriyet dönemi mutfak kültürünü tanıtır.

#### **YİYECEK İÇECEK SERVİSİ**

Bu ders; yiyecek-içecek servisi temel kavramlar ve önemi, yiyecek içecek servis departmanı, organizasyonun oluşumu, servis hijyen ve güvenliği, servis uygulamaları konularını kapsamaktadır.

#### **MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)**

Yiyecek içecek işletmeciliğinde kullanılan İngilizceyi dinleyebilme, okuyabilme ve yazabilme. Turizm/konaklama işletmelerinde uluslararası müşterilerle anlaşabilme ve cevap verebilme yeteneği kazanma.

## **SEÇMELİ YABANCI DİL IV(BİR DERS SEÇİLECEKTİR) \***

### **ALMANCA IV**

Başlangıç üstü düzeyinde iletişim kurmaya yardımcı olacak daha fazla kelime bilgisi, dilbilgisi ve iletişimsel beceriler; seyahat, mekânlar, fiziksel görünüş, sağlık, hava durumu, planlar, telefon konuşmaları ve kültürel olgular.

### **ARAPÇA IV**

Yer ve mekan zarfları, sayılar (20-100), günlük diyaloglar

### **ÇİNCE IV**

HSK 3 seviyesinde bulunan (Avrupa Ortak Başvuru Metni B1 seviyesine eşdeğer) eğitim-öğretim geçmişi, gelecekte yapmak istediği meslek hakkındaki günlük konuşmalarla ilgili temel becerilerini geliştirmektir.

### **FRANSIZCA IV**

18.y.y.'dan günümüze Fransız edebiyatındaki akımların, yazarların ve eserlerinin incelenmesi

### **RUSÇA IV**

Gazete dergi kitap edebi eser bilimsel çalışmalar içerir

## **ALAN DIŞI SEÇMELİ DERS II (ÜNİVERSİTE HAVUZUNDAN TEMEL ALAN DIŞINDAKİ BİR DERS SEÇİLECEKTİR)**

### **BEŞİNCİ YARIYIL**

#### **MUTFAK UYGULAMA II**

Kümes hayvanlarının hazırlanması ve pişirilmesi, kırmızı etlerin hazırlanması ve pişirilmesi, sakatatların hazırlanması ve pişirilmesi ile ilgili olarak farklı pişirme tekniklerini ürünlere uygulama ile ilgili teorik dersler ve tamamlayıcı uygulamalar.

#### **SOĞUK MUTFAK VE SÜSLEME SANATI**

Soğuk olarak servis edilen yiyeceklerin (Ordövrler, kanepeler, salatalar, soğuk soslar, şarküteri ürünleri, peynir tabağı vb.) hazırlanması, süslenmesi ve sunumu ile ilgili teorik dersler ve tamamlayıcı uygulamalar.

#### **YİYECEK İÇECEK MALİYET ANALİZİ VE KONTROLÜ**

Yiyecek içecek endüstrisinde gıda satın alma ve işleme akışını anlatma Yiyecek ve içecek maliyet yüzdelerini hesaplama yöntemlerini öğretme. Satış, satın alma ve stok değerleri üzerinden yiyecek maliyetlerini saptama yollarını öğretme. Yiyecek içecek faaliyetlerinde

gelir tablosunu öğretme. Pazar fiyat değişimleri ve bu değişikliklerin ürün maliyetleri üzerindeki etkisini analiz etme becerisi kazandırma. İşçilik maliyetlerini hesaplama yöntemlerini öğretme. Menü kalemlerinin satış fiyatlarını saptama yöntemlerini öğretme. Sektörden verilen örnek uygulamalarla maliyet hesaplama yeteneklerini arttırma

## **MESLEKİ YABANCI DİL II (İNGİLİZCE)**

Bu ders, yiyecek içecek işlemeciliğinde kullanılan İngilizceyi dinleyebilme, okuyabilme ve yazabilme prensiplerini ve sistematik uygulamalarını öğrencilere sunmaktadır. Öğrencilerin otel, restoran ve mutfaklarda uluslararası müşterilerle ve çalışanlarla anlaşabilme ve cevap verebilme yeteneği kazanmalarını sağlamaktadır

Seçmeli Yabancı Dil V(Bir Ders Seçilecektir) \*

### **ALMANCA V**

Öğrencilerin Almanca dil yetilerini geliştirme; temel dil yapılarını öğretme, öğrenciyi dil yapıları ile sözcük ilişkileri ve dil yapıları aracılığı ile anlamın yaratılması konusunda bilinçlendirme. Kendi anadil dil yapılarından hareketle alman dili yapılarını çoklu örneksemeler kanalıyla öğretmek,

### **ARAPÇA V**

Arapça harfler, hareke, belirlilik takısı, zamirler, işaret isimleri, isim tamlaması, sayılar, soru isimleri, sayılar, Osmanlıcada geçen Arapça unsurlar ve Arapça metin transgribi.

### **ÇİNCE V**

Bu ders öğrencilerin temel seviyede iletişim kurma, okuma, yazma ve anlama becerilerini geliştirmeye yönelik selamlama, kendini tanıtma, ailesini, arkadaşlarını tanıtma, sıfatların ve soru kelimelerinin kullanımı, sayılar, fiil çekimleri gibi konuları içermektedir.

### **FRANSIZCA V**

Öğrencilerin dinleme ve konuşma becerilerini geliştirecek etkinliklerin düzey ve çeşitlerini artırarak sınıf içi etkileşimi güçlendirme, Fransızca sözlü iletişim becerisini geliştirme çalışmaları.

### **RUSÇA V**

Bu ders öğrencilerin temel seviyede iletişim kurma, okuma, yazma ve anlama becerilerini geliştirmeye yönelik selamlama, kendini tanıtma, ailesini, arkadaşlarını tanıtma, sıfatların ve soru kelimelerinin kullanımı, sayılar, fiil çekimleri gibi konuları içermektedir.

**Seçmeli Ders II (Bir Ders Seçilecektir)**

## **İÇECEK TEKNOLOJİSİ**



Su ve alkolsüz içeceklerin çeşitleri, bileşenleri ve teknolojisi, günlük hayatta kullanımı, ambalajlanması ve muhafazası, özel içeceklerin üretimi.

## **MOLEKÜLER GASTRONOMİ**

Moleküler Gastronomi, Oluşum Süreci, Ekipmanlar, Emülsifikasyon, Jelatinasyon, Sifon Kullanımı, Spherification, Buz Oluşumu, Köpük Oluşumu, Saklama Yöntemleri, Moleküler Forma Getirme

## **DENİZ ÜRÜNLERİ**

Deniz ürünlerinin tanımı, çeşitleri ve özellikleri, kalite kriterleri, satın alınması sırasında dikkat edilecek hususlar, muhafazası, mutfakta işlenmesi ve sunumu sırasında dikkat edilecek hususlar

## **ZİYAFET VE İKRAM HİZMETLERİ**

ziyafet (banket) ve catering kavramları, ziyafet ve ikram hizmetlerinde yönetim ve yönetimin fonksiyonları, ziyafetlerden beklenen faydanın sağlanması için yapılması gerekenler, ziyafet ve ikram hizmetlerinin satış ve pazarlaması

## **PERSONEL VE MUTFAK HİJYENİ**

Öğrencilere hijyen kurallarını ve güvenli gıda üretebilmeleri için gerekli sanitasyon uygulamalarını öğretmektir.

## **Seçmeli Ders III (Bir Ders Seçilecektir)**

### **SÜRDÜRÜLEBİLİR DESTİNASYON YÖNETİMİ**

öğrencilere turizm gelişiminin ulusal düzeyde, uluslararası düzeyde ve destinasyon düzeyinde olumsuz sosyal, politik ve ekonomik etkilerini azaltacak, planlama ve paydaş teorisi ile olumlu etkilerini güçlendirecek politika yaklaşımlarına ilişkin bilginin sunulmasıdır

### **TURİZMDE İŞ-ÇALIŞAN SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ**

İş Sağlığı ve Güvenliği nedir? Güncel Mevzuat, İş Kazaları ve Önleme Yolları, Sendikalar, Meslek Hastalıkları.

## **EKMEK YAPIMI**

Ekmek yapımında kullanılan temel araç, gereç ve malzemeler. Bunların kullanımına ilişkin uygulamalar. Ekmek hamurlarının hazırlanması ve mayalama. Pişirme, kesme ve sunum teknikleri.

## **TURİZMDE TÜKETİCİ DAVRANIŞI**

Tüketicilerin neden satın aldıklarını açıklamak ve pazar ile tüketici arasındaki stratejik bağı kurmak.

## **ALTINCI YARIYIL**

### **TÜRK MUTFAĞI UYGULAMALARI**

Öğrencilere, Türk Mutfağı'nda yer alan yiyeceklerin pişirme yöntemleri ve pişirme tekniklerinin uygulamalı olarak öğretilmesi.

### **GIDA MEVZUATI**

Gıda mevzuatı, sorumluluk ve yetkiler, gıdalar ve üretim yerleri ve denetlemeler hakkında bilgilendirmek. Yürürlükte olan ulusal ve uluslar arası standartlar ve bunlarla ilgili kuruluşlara yönelik bilgilendirmek.

### **YİYECEK İÇECEK OTOMASYONU**

Mutfak yönetimindeki temel bilgisayar uygulamalarını öğretme; Stok yönetimi uygulamalarını kullanabilme becerisi kazandırma. Sipariş yönetimini tanımlama ve bunu bilgisayar uygulamaları ile gerçekleştirebilme yöntemlerini öğretme. Maliyet kontrol uygulamalarını öğretme. Stoklama operasyonlarını öğretme.

### **MESLEKİ YABANCI DİL III (İNGİLİZCE)**

Bu ders turizm, turizm ve yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan İngilizceyi dinleyebilme, okuyabilme ve yazabilme prensiplerini ve sistematik uygulamalarını öğrencilere sunmaktadır. Öğrencilerin otel ve restoranlarda işletmelerinde uluslararası müşterilerle anlaşabilme ve cevap verebilme yeteneği kazanmalarını sağlamaktadır.

Seçmeli Yabancı Dil VI(Bir Ders Seçilecektir) \*

### **ALMANCA VI**

Cümleler, yeni kelimeler, Konjuktive 1-2, Turizm Diyalogları

### **ARAPÇA VI**

Bu ders öğrencilerin temel seviyede iletişim kurma, okuma, yazma ve anlama becerilerini geliştirmeye yönelik selamlama, kendini tanıtmaya, ailesini, arkadaşlarını tanıtmaya, sıfatların ve soru kelimelerinin kullanımı, sayılar, fiil çekimleri gibi konuları içermektedir.

### **ÇİNCE VI**

HSK 3 seviyesinde bulunan (Avrupa Ortak Başvuru Metni B1 seviyesine eşdeğer) eğitim-öğretim geçmişi, gelecekte yapmak istediği meslek hakkındaki günlük konuşmalarla ilgili temel becerilerini geliştirmektedir.

## **FRANSIZCA VI**

Metne farklı açılardan bakmayı öğrenmek. Güncel konularda ilgili Fransız gazetelerinden kısa çeviriler yapmak Çeşitli alanlarla ilgili seçilen Fransızca dergilerinden çeviriler yapmak Çeviri yöntemleri doğrultusunda farklı metin çevirileri yapmak

## **RUSÇA VI**

Öğrencilere gramer kuralları ile ilgili bilgileri kazandırmaya devam edip, orta seviyede Rusça konuşma, yazma, okuma ve dinleme becerileri kazandırmak,

- Gelecek Zamanı öğretip, gelecekle ilgili planlarını anlatmalarını sağlamak.
- İsmi -E halini, -İn halini, ve -İle halini cümlede kullanmalarını öğretmek ve,
- Çeviri çalışmaları yapmaktır.

Seçmeli Ders IV (Bir Ders Seçilecektir)

## **TURİZMDE HALKLA İLİŞKİLER**

Turizm sektöründe halkla ilişkilerin yeri ve önemi, reklam ve tanıtımın halkla ilişkilerle olan ilişkisi, kamu ve özel sektörde halkla ilişkilerin faaliyetleri ve önemi, misafir ilişkileri ile olan bağlantısı ve ayrıldığı önemli kriterler, turizmde halkla ilişkilerin uğraştığı aktivitelerin incelenmesidir

## **TÜRKİYE TURİZM COĞRAFYASI**

Turizm günümüzde küresel düzeyde her geçen gün hızla gelişen ekonomik ve sosyal etkinliklerden biridir. Çeşitli bilimlerin ortak ilgi alanına giren turizm, beşeri coğrafyanın da başlıca konularından biridir. Turizm konusu bu perspektiften ele alınmaktadır.

## **GIDALARDA DUYUSAL ANALİZ**

Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin taşınması gerekli özellikler, panelist seçimi ve eğitimi, duyusal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması konularını içerir.

## **GASTRONOMİ YAZARLIĞI**

Gastronomi Yazarlığı Gastronomi yazıları yazar. Tanıtım yazısı yazar. Eleştiri yazısı yazar. Ürün yazısı yazar.

## **ENDÜSTRİYEL YİYECEK HİZMETLERİ**

Öğrencilerin yiyecek ve içecek üretimi ve servisi uygulamalarını, sektörel anlamda operasyonlarını ve yönetimlerini tanımaları ve bu konuda bilgi ve beceri düzeylerini, analiz ve sentez yeteneklerini uygulamalı olarak geliştirmeleri hedeflenmektedir.

Seçmeli Ders V (Bir Ders Seçilecektir)

### **TATLI, PASTA VE HAMUR İŞLERİ**

Ders; kıyılarak yapılan hamurlar, çırpılarak yapılan hamurlar, sütlü tatlı, hamur tatlıları, meyve tatlıları, kuru pasta, pandispanya, pastacı kreması, çikolata ve şeker konularından oluşmaktadır.

### **SAĞLIK TURİZMİ**

Dünyadaki sağlık turizmi, spa ve wellness turizmi, termal banyolar vs. gibi temel kavramların tanımlanmasıyla ve gerçek hayattan örneklerin anlatılarak öğretilmesi amacıyla tasarlanmıştır.

### **FÜZYON MUTFAK**

Ders kapsamında; yemek kültürüne son yıllarda damgasını vuran 'füzyon mutfağı-fusion cuisine' anlatılacaktır. Bu bağlamda; dünya mutfaklarına ait farklı yemek anlayışları sentezlenip, yeni mutfaklar, yeni yemekler, yeni lezzetler' yaratılması amaçlanmaktadır.

### **ET VE ET ÜRÜNLERİ**

Et Kaynakları, Kas Yapısı ve Bileşimi, Kasın Kasılması ve Gevşemesi, Çiftlik Hayvanlarının Kesilmesi ve Karkasın Açılması, Kasın Ete Dönüştürülmesi, Taze Et Kalitesi (Ph, Su Tutma Kapasitesi ve Rengi), Et Muhafaza Yöntemleri; Soğutma ve Dondurma Teknolojileri, Et İşleme Teknolojileri; Kürleme, Tütsüleme, Emülsifikasyon, Fermantasyon, Konserve, Yeniden Yapılandırılmış Et Ürünleri, Et Paketleme Teknolojisi.

Protokol Bilgisi ve Görgü Kuralları

Giriş Sosyal Davranış Protokolüne Giriş, Protokol Tipi, Protokol Hiyerarşileri, Yürütme Protokolü, Bayrak Protokolü, Taşıt Protokolü.

YEDİNCİ YARIYIL

**Ders adı**

Seçmeli Ders VI

**İŞBAŞI UYGULAMALI EĞİTİM**

4 yıldızlı veya 5 yıldızlı otel işletmelerinin yiyecek içecek bölümleri,

4 yıldızlı (ikinci sınıf) veya 5 yıldızlı (birinci sınıf) tatil köylerinin yiyecek içecek bölümleri,

Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan belgeli yiyecek içecek işletmeleri,

Ulusal ve uluslararası kruvaziyer gemilerin yiyecek içecek bölümleri. ilgili işyerlerinde yapılacaktır

Seçmeli Ders VII (İki Ders Seçilecek)

**DÜNYA MUTFAKLARI-I**

Öğrenciler uluslararası mutfakların tanımını, farklı ulusların beslenme ve mutfak kültürlerini, ürün çeşitleri öğrenecektir.

**GİRİŞİMCİLİK**

Girişimcilerin karakteristik özellikleri, girişimciliğin ekonomideki yeri, iş planı geliştirme ve yeni iş kurma

**TURİZM SOSYOLOJİSİ**

Bu dersin amacı; turizmin toplum içerisindeki rolü hakkında öğrencilere bir perspektif sunarken, kültürel aktiviteler, kültürel farklılık ve bu olguların turizm üzerindeki etkileri ve turizmin topluma olası etkileri hakkında öğrencileri bilinçlendirmektir.

Seçmeli Ders VIII (İki Ders Seçilecek)

**BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ**

Bilimin amacı ve tanımı, Bilimsel bilginin özellikleri, Bilimsel bilgi ve değerler sistemi, Modern bilimin doğuşu ve gelişimi, Sosyal bilimlerde yöntem, Başlıca araştırma yöntemleri, Veri toplama yöntemleri, Ölçme ve test teknikleri

**YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI**

Yemek fotoğrafının günümüzde kullanım alanları, önemi ve işlevleri.

**VEJETARYEN VE DİYET MUTFAĞI**

Vejeteryan Mutfaklarına ait menülerin beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlanması ve sunumuna ilişkin bilgilerin edinilmesi

## **GIDA KATKI MADDELERİ**

Tanım, tarihçe, sınıflandırma, kalıntı maddeleri, katkı maddelerinin sağlık açısından önemi, enzimler, vitaminler, amino asitler, antimikrobiyaller, antioksidanlar, stabilizatörler, emülgatörler, lezzet artırıcılar, tatlandırıcılar, baharatlar, renk maddeleri, asitler, fosfatlar, katkı maddelerinin kimyasal ve mikrobiyolojik kontrolü, yasal düzenlemeler. .

## **OSMANLI SARAY MUTFAĞI**

19. ve 20. yy. Osmanlı-Türk mutfak kültürü gelenekleri ile bu mutfakta kullanılan teknikler, yiyecek malzemeleri ve yiyecek alışkanlıkları öğretilir. Osmanlı -Türk mutfağının modernizasyonu, Türkiye'nin coğrafi bölgelerinin (Trakya, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz mutfakları) mutfak özellikleri de ders kapsamında anlatılmaktadır.

## **DÜNYA MUTFAKLARINDA YENİ EĞİLİMLER**

Değişen yemek kültürlerini ve gelişmekte olan dünyadaki tablolarda kullanılan yeni yiyecekleri öğretmek.

Seçmeli Ders IX (İki Ders Seçilecek)

## **MESLEKİ YABANCI DİL IV (İNGİLİZCE)**

öğrencilerin müşterilerle başarılı bir iletişim gerçekleştirebilmeleri için gerekli uygun mesleki ingilizceyi öğrenmelerine yardımcı olmaktır.

## **GASTRONOMİ VE MEDYA**

Bu ders; Gastronomide Medyanın Yeri ve Önemi,Gastronomi ve Medya İlgili Temel Kavramlar,Komünikasyon, Kitle İletişim ve Çeşitleri,Sinema ve Gastronomi,Basılı Medya ve Gastronomi-I,Basılı Medya ve Gastronomi-II,Televizyon ve Gastronomi-I,Ara Sınav,Televizyon ve Gastronomi-II,İnternet ve Gastronomi-I,İnternet and Gastronomy-II,Sosyal Medya ve Gastronomi,Fotoğraf ve Gastronomi,Gastronomi ve Sosyoloji-I,Gastronomi ve Sosyoloji-II; konularını içermektedir.

## **LİDERLİK VE ÖRGÜT KÜLTÜRÜ**

Bu dersin temel amacı, öğrencilerin, iş hayatının gerektirdiği ve öne çıkardığı liderlik tarzlarını inceleyerek, kendilerini bu beklentilere yönelik yetiştirmelerini sağlamak ve bunun yanında liderlik ile kurum kültürü arasındaki bağın nasıl kurulabileceği ile ilgili kavramsal ve teorik bakış açısının kazandırılmasıdır.

## **GENEL SAĞLIK BİLGİSİ VE İLK YARDIM**

İlk yardıma giriş ve genel özellikleri, Temel yaşam fonksiyonlarının Değerlendirilmesi, Solunum ve dolaşım sistemi, Yaralanmalarda ilk yardım, Kanamalarda ilk yardım, Şok ve ilk

yardım, Yanıklar ve ilk yardım, Zehirlenmeler ve ilk yardım, Kırık-çıkık ve burkulmalarda ilk yardım, Temel yaşam desteği.

## **TOPLANTI VE ÖZEL ETKİNLİK YÖNETİMİ**

Bu ders öğrenciye beklenmedik sürprizler ve harcamalar olmaksızın özel etkinliklerin yetenek doğrultusunda planlanması ve yürütülmesi için bir taslak oluşturur. "Halkla İlişkilerde Etkinlik Yönetimi" başarılı bir etkinliği organize etme ve yürütme konularında öğrencileri hazırlar: planlama aşamaları, zamanlama ve lojistik, bütçe hazırlama, operasyonlar ve yerinde yönetim. Öğrenciler ayrıca farklı olay türlerinin yönetimi üzerine proje hazırlarlar.

## **SEKİZİNCİ YARIYIL**

Seçmeli Ders X

### **İŞBAŞI UYGULAMALI EĞİTİM\*\*\***

4 yıldızlı veya 5 yıldızlı otel işletmelerinin yiyecek içecek bölümleri,

4 yıldızlı (ikinci sınıf) veya 5 yıldızlı (birinci sınıf) tatil köylerinin yiyecek içecek bölümleri,

Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan belgeli yiyecek içecek işletmeleri,

Ulusal ve uluslararası kruvaziyer gemilerin yiyecek içecek bölümleri. ilgili işyerlerinde yapılacaktır

Seçmeli Ders XI (İki Ders Seçilecek)

### **DÜNYA MUTFAKLARI-II**

Uluslararası gastronomi kültürü ve uluslararası mutfakların genel özellikleri, Fransız Mutfağı (Fransa coğrafyası, Fransız Mutfağı genel özellikleri, Fransız yemek kültürü), İspanyol Mutfağı (İspanya coğrafyası, İspanyol Mutfağı genel özellikleri, İspanyol yemek kültürü), İspanyol Mutfağı uygulaması, Portekiz Mutfağı (Portekiz coğrafyası, Portekiz Mutfağı genel özellikleri, Portekiz yemek kültürü), Portekiz Mutfağı uygulaması, Hollanda Mutfağı ve Uygulaması, Belçika Mutfağı ve Uygulaması, İngiliz Mutfağı ve Uygulaması, Alman Mutfağı ve Uygulaması

### **YEMEK, KÜLTÜR VE TOPLUM**

İnsanlığın beslenme serüvenini kültür bazında ele alınarak tarih öncesi devirlerden günümüze kadar ortaya konmakta ve geleceğe dair tahminlerde bulunarak insanlığın yemek kültürünün nasıl değişeceğini içermektedir

### **TURİZM İŞLETMELERİNDE İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ**

Turizm işletmelerinde insan kaynakları yönetimi faaliyetleri ve insan kaynakları departmanı işleyişi

### **ŞARAP KÜLTÜRÜ**

Şarabın tarihçesi, üzüm türleri, şarap üretimi ve dünya genelinde kabul gören değişik renklerdeki şaraplar

Seçmeli Ders XII (İki Ders Seçilecek)

### **BAHARAT VE KAHVE KÜLTÜRÜ**

Baharat ve kahvenin faydaları, doğusu, kullanım alanları ve kullanım amaçları hakkında bilgi verir

### **İLERİ PASTACILIK VE ÇİKOLATA SANATI**

Pastacılığın temel ve ileri teknikleri, teorik dersler ve tamamlayıcı laboratuvar uygulamaları

### **YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KONSEPT VE DİZAYN**

Bu ders, öğrencilere, yiyecek ve içecek servisinin sanitasyon, hijyen ve iş güvenliği ile ilgili kısmı tanıtmakta ve aynı zamanda öğrencilerin gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarını incelemelerini sağlamaktadır. Derslerde öğrencilere el yıkama gibi temel konulardan, gıda kaynaklı hastalıklara, gıda mikrobiyolojisine, bulaşmaya, gıda güvenliği yönetim sistemlerine (HACCP) ve gıda üretim ve servis ekipmanlarının temizliği ve bakımı ve personel hijyeni gibi daha karmaşık konulara kadar öğretilir. Özellikle satın alma, hazırlama, işleme, pişirme, bekletme, saklama ve servis gibi yiyecek akışı sırasında doğabilecek potansiyel riskler ve bunların kontrol önlemleri de örnek olay çalışmalarının yardımıyla detaylı bir şekilde verilmektedir. Çalışanlara karşı tehlike oluşturabilecek belirli riskler (kesikler, yanıklar, kayma ve düşme, elektrik şoku vb.) iş güvenliği kapsamında ele alınmaktadır.

### **AKADEMİK VE MESLEKİ GELİŞİM PROJESİ**

öğrencilerin iş dünyasını, farklı sektörleri ve bu sektörlerin gereksinimlerini tanımasını sağlayarak; iş dünyasına hazırlık sürecinde kariyer planlamasının önemi hakkında öğrencilerde farkındalık oluşturmayı hedefler. Ders, öğrencilerin, kişisel yetkinliklerini keşfetmesini ve iş dünyasının beklentilerini doğru anlamasını sağlayarak; bilgi ve becerilerini, ilgili sektörlerin gereklilikleri ile paralellik arz edecek şekilde geliştirmelerine yardımcı olur.

### **TÜRKİYE ZEYTİNYAĞLI YİYECEK KÜLTÜRÜ**

Türk ve dünya mutfaklarının vazgeçilmez öğelerinden olan sofralık zeytin ve zeytinyağının tarihçesi, üretici ülkeleri, ekonomisi, kültürdeki yeri, mutfak dışında kullanımı ile kalitesine göre ayırt edilmesine ilişkin bilgileri öğrencilerle paylaşmaktır.



## **YÖRESEL MUTFAKLAR**

Orta Anadolu bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Doğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Ege mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Karadeniz mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak, Trakya mutfak kültürü konusunda araştırma yapmak

Seçmeli Ders XIII (İki Ders Seçilecek)

## **İŞ HAYATI İÇİN İNGİLİZCE**

İş ortamındaki iletişimde sıkça kullanılan sözcükler, kalıplar, Şirketlerdeki birimler ve iş tanımları, Takım çalışması ve organizasyonlarda dikkat edilmesi gerekenler

## **GASTRONOMİDE GÜNCEL SORUNLAR VE YAKLAŞIMLAR**

Yiyecek-içecek endüstrisinde mevcut sorun alanları ve bu alanlara ilişkin çözüm önerilerini birlikte tartışmak, gastronomi bilimimin gelişimi konusunda fikir ve bakış kazandırmak, uygulamadan doğan sıkıntılara ışık tutarak öğrencilere teorik olarak öğrendiklerini sektör sorunları karşısında kullanabilme yeteneği kazandırmaktır. Yiyecek-içecek endüstrisinin gelişimi açısından dünya ve Türkiye genelinde görülen güncel sorunların ve konuların analizi, değerlendirilmesi, yorumlanması ve tartışılması

## **TURİZM İŞLETMELERİNDE ETİK**

Ders, etik kavramı ilke ve standartları çerçevesinde; turizm sektöründe karşılaşılan ahlaki konular ve ikilemleri, etik ilkelerinin turizme etkilerini, güncel etik sorunların tanınması ve çözümü için öneriler geliştirilmesi konularını kapsamaktadır.

## **GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI**

Dersin temel amacı, öğrencilerin eğitim yaşantıları boyunca edindikleri bilgi, beceri ve birikimleri kullanarak üniversite ile toplum arasındaki bağları güçlendirilmek; insani, sosyal, ekonomik vb. problemlerle toplumda göç ve afetler, engelliler, dezavantajlı gruplar başta olmak üzere çeşitli konu ve sorunlar hakkında duyarlılık kazanmalarını sağlamak; katılacakları ve gerçekleştirecekleri bazı gönüllülük faaliyetleriyle insani, sosyal, kültürel, ahlaki değerlerin ve becerilerin geliştirilmesini sağlamak olup bu amaç doğrultusunda toplumda engelli yaşamı, göç ve afet gibi toplumsal hassasiyetin yüksek olduğu konularda görünürlüğü ve farkındalığı artırmak; böylece öğrencilerin seçecekleri bir gönüllülük alanında, önceden hazırlanacak bir plan dâhilinde bir dönem boyunca gönüllü çalışmalarda görev almalarını ve sonuçlarını paylaşmalarını sağlamaktır.

## **MUTFAKLARDA ATIK YÖNETİMİ**

Endüstriyel mutfaklarda atık kavramı ve tanımı. Atık yönetiminin turizm sektörü açısından önemi. Turizmin sürdürülebilirliği ve atık yönetiminin gerekliliği. Çevre atık yönetmeliği. Endüstriyel mutfaklarda atıkların etkin kullanımı. Endüstriyel mutfaklarda yiyecek üretimi

sonucu ortaya çıkan atıkların nicel ve nitel olarak tespiti. Endüstriyel mutfaklardaki atıkların hijyen ve sanitasyon ilkelerine bağlı kalınarak toplanması ve mutfak dışına taşınması. Endüstriyel mutfaklarda ortaya çıkan atıkların geri dönüşümlerinin analizinin yapılarak, geri dönüşebilir atıkların gıda hijyenine ve sanitasyonuna bağlı kalınarak gerekli işlemlerin yapılması. Endüstriyel mutfaklarda atıkların finansmanı.